

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 02/21/12)





CKM100 SERIES

Mini Cupcake Maker
Mini Fábrica de Pastelitos
Machine à petit gâteau

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

ENGLISH

CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz, 1300 Watts, ETL Approved

ENGLISH

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

13. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
14. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.
15. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Exception: An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
16. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
17. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
18. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
19. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
20. Pastries will be very hot. Use a spoon to carefully scoop them out.
21. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or pot holder when opening and closing the Lid for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the MINI CUPCAKE MAKER! Now you can cook delicious cupcakes and other pastries at home without even turning on an oven. It’s great for snack time, party time or anytime! Delectable desserts and hors d'oeuvres are ready in minutes. Use your imagination and have fun!

ENGLISH

PARTS & ASSEMBLY

Assembly



Cord Location

The cord wraps around the base of the MINI CUPCAKE MAKER.
Please see **Important Safeguards** section for instructions about the cord & plug.



HOW TO OPERATE

ENGLISH

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. The Nonstick Cooking Surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.

   NOTE: You can also line the pastry wells with miniature paper cups.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.



7. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your mini cupcakes.
8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
9. Fill each of the seven pastry wells in the Nonstick Cooking Surface with mixture.
10. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked.

     Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
11. The cooking time will range between 5-7 minutes, depending on the type of pastries being cooked and personal taste.
12. Once the pastries have completed cooking, raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the pastries from the Nonstick Cooking Surface with a plastic or wooden spoon. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Nonstick Cooking Surface.
13. If cooking more than one batch of pastries in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
14. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
15. Once the appliance is cool, following directions in Cleaning and Maintenance section to clean your MINI CUPCAKE MAKER**.**

ENGLISH

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the Nonstick Cooking Surface and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your MINI CUPCAKE MAKER by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.
- Clean the upper and lower Nonstick Cooking Surface with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.

It is that simple!

RECIPES

With the MINI CUPCAKE MAKER you can create delicious, miniature cupcakes and muffins in a matter of minutes!

You can even use pre-packaged mixes to create treats such as:

- Cupcakes
- Cakes
- Muffins
- Brownies
- Cornbread

Simply follow the directions on the box, fill the individual sections in the lower griddle, close lid and let cook for about 5-7 minutes. Soon you will have delicious snacks and desserts ready to serve.

Try topping off your treats with frosting and add sprinkles, nuts, grated coconut, candies or chocolate chips.

Be creative and ENJOY your MINI CUPCAKE MAKER!

CHOCOLATE CUPCAKES

- ⅔ Cup All-Purpose, Unbleached Flour
- ¼ Cup and 2 Tbsp. Unsweetened Cocoa Powder
- ⅛ Tsp. Baking Soda
- 1 Tsp. Baking Powder
- ¾ Cup White Granulated Sugar
- ⅛ Tsp. Salt
- 1 Egg
- 1 Tbsp. and 1½ Tsp. Butter, melted
- ¼ Tsp. Vanilla Extract
- ¼ Cup Milk

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, sift together flour, cocoa, baking soda, baking powder, sugar and salt. Set aside.

In a separate bowl, beat together egg and melted butter, then stir in the vanilla.

Add the flour mixture to the wet mixture alternately with the milk. Beat well.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.

Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

Use your imagination and have fun!

ENGLISH

VANILLA CUPCAKES

- ¾ Cup Flour
- ¼ Cup and 2 Tbsp. Sugar
- ¼ Tsp. Nutmeg
- ½ Tsp. Baking Powder
- ¼ Cup Buttermilk
- 1 Egg
- ½ Tsp. Vanilla Extract

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

Mix dry ingredients.

Stir in buttermilk, egg and vanilla. Beat with a fork.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

Use your imagination and have fun!

CARROT CAKE CUPCAKES

- 4 Eggs
- ¾ Cup Vegetable Oil
- ½ Cup Apple Sauce
- 1 Cup Sugar
- 1 Cup Brown Sugar
- 1 (8-oz.) Can of Crushed Pineapple, well drained
- 3 Tsp. Vanilla Extract, divided
- 2 Cups All-Purpose Flour
- 2 Tsp. Baking Soda
- 2 Tsp. Baking Powder
- ½ Tsp. Salt
- 2 Tsp. Ground Cinnamon
- ¼ Tsp. Ground Nutmeg
- Small Pinch of Ground Cloves
- 3 Cups Grated Carrots
- 1 Cup Chopped Pecans

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, beat together eggs, oil, apple sauce, sugars, pineapple and vanilla.

Mix in flour, baking soda, baking powder, salt, cinnamon, nutmeg and small pinch of ground cloves.

Stir in carrots. Fold in pecans.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.

Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

Use your imagination and have fun!

RED VELVET CAKE CUPCAKES

- ¼ Cup Butter
- ¾ Cup White Granulated Sugar
- 1 Egg
- ½ Cup Buttermilk
- 1 Tsp. Red Food Coloring
- ½ Tsp. Vanilla Extract
- ¾ Tsp. Baking Soda
- 1½ Tsp. Distilled White Vinegar
- 1 Cup All-Purpose Flour
- 2 Tbsp. and 2 Tsp. Unsweetened Cocoa Powder
- ½ Tsp. Salt

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, beat the butter and sugar with an electric mixer until light and fluffy.

Mix in the egg, buttermilk, red food coloring and vanilla.

Stir in the baking soda and vinegar.

Combine the flour, cocoa powder and salt; stir into the batter just until blended.

Carefully pour the batter into the pastry wells, dividing evenly.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings. Use your imagination and have fun!

LEMON CUPCAKES

- ¾ Cup and 2 Tsp. Flour
- 1 Tsp. Baking Soda
- ⅛ Tsp. Salt
- ½ Cup and 2 Tsp. White Granulated Sugar
- ¼ Cup and 1 Tsp. Unsalted Butter, softened
- 2 Eggs
- ¼ Tsp. Vanilla Extract
- 2 Tsp. Lemon Zest
- ¼ Cup Milk
- 2¼ Tsp. Fresh Lemon Juice

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, sift the flour, baking soda and salt together in a bowl.

In another bowl, beat the sugar and butter with an electric mixer until light and fluffy. Mix in the eggs one at a time, then add the vanilla and lemon zest.

Add the flour mixture to the butter mixture in three parts, alternating with half the milk and half the lemon juice after each addition of flour. Beat until combined, but do not over mix.

Carefully pour the batter into the pastry wells, dividing evenly.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings. Use your imagination and have fun!

BLUEBERRY MUFFINS

- 1 Cup Milk
- 1 Egg
- ⅓ Cup Vegetable Oil
- 2 Cups All-Purpose, Unbleached Flour
- ½ Cup Granulated White Sugar
- 2 Tsp. Baking Powder
- ¾ Cup Fresh Blueberries

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, stir together milk, egg and oil.

Add flour, sugar and baking powder. Mix until blended. Gently fold in the blueberries.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

You may also choose to roll the top of the muffins in granulated or powdered sugar.

BRAN MUFFINS

- 1 Cup Wheat Bran
- ⅔ Cup Buttermilk
- 3 Tbsp. and 1¾ Tsp. Vegetable Oil
- 1 Egg
- ½ Cup Brown Sugar
- ¼ Tsp. Vanilla Extract
- ⅔ Cup Flour
- ¾ Tsp. Baking Soda
- ¾ Tsp. Baking Powder
- ¼ Tsp. Salt
- ¼ Tsp. Cinnamon

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, stir together wheat bran and buttermilk. Let stand for 10 minutes.

Beat together oil, egg, sugar and vanilla.
Add to wheat bran mixture.

Sift together flour, baking soda, baking powder, salt and cinnamon into a separate bowl. Then, stir flour mixture into wheat bran mixture just until blended.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

PUMPKIN SPICE MUFFINS

- 2 Cups Flour
- $1\frac{1}{3}$ Cup Granulated White Sugar
- 1¼ Tsp. Baking Soda
- ¼ Tsp. Baking Powder
- 1¼ Tsp. Ground Cloves
- 1¼ Tsp. Ground Cinnamon
- 1¼ Tsp. Nutmeg
- ¾ Tsp. Allspice
- ¾ Tsp. Salt
- 2 Cups Pumpkin Puree
- ¼ Cup and 3 Tbsp. Vegetable Oil
- 2 Eggs

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, stir together flour, sugar, baking soda, baking powder, cloves, cinnamon, nutmeg, allspice and salt.

In a separate bowl, beat together pumpkin, vegetable oil and eggs.

Stir pumpkin mixture into the flour mixture until smooth.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

CORNBREAD MUFFINS

- ¾ Cup and 2 Tbsp. Cornmeal
- ¼ Cup and 2 Tbsp. All-Purpose, Unbleached Flour
- 2 Tsp. Baking Powder
- ⅛ Tsp. Baking Soda
- ½ Tsp. Salt
- 2 Tbsp. White Granulated Sugar
- 1 Cup Buttermilk
- 1 Egg
- 2 Tbsp. Vegetable Oil

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, mix together cornmeal, flour, baking powder, baking soda, salt and sugar.

In a separate bowl, combine buttermilk, egg and vegetable oil; beat well.

Pour buttermilk mixture into flour mixture and stir just until blended.

Carefully pour batter into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

BROWNIE BITES

- ½ Cup Butter
- 4 Ounces Unsweetened Chocolate Squares
- 1 ½ Cups Sugar
- 1 Tsp. Vanilla
- 3 Eggs
- 1 Cup All-Purpose, Unbleached Flour

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a medium-size pan, heat butter and chocolate over low heat. Stir occasionally until melted and smooth.

Remove pan from heat and stir in sugar and vanilla.

Add eggs, one at a time, stirring well after each addition. Stir in flour.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each brownie with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.

Once the brownies have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

Use your imagination and have fun!

BLONDIE BITES

- 1½ Tsp. Milk
- ¼ Cup Butter, melted
- 1 Teaspoon Vanilla Extract
- ½ Cup Packed Brown Sugar
- 1 Egg, beaten
- ⅔ Cup All-Purpose, Unbleached Flour
- ¼ Tsp. Baking Powder
- ⅛ Tsp. Salt

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, combine milk, melted butter and vanilla just until mixed. Add brown sugar and egg.

Stir until well blended.

In a separate bowl, combine flour, baking powder and salt.

Add flour mixture to sugar mixture and stir until well blended.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each brownie with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.

Once the brownies have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

Use your imagination and have fun!

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

MINI CUPCAKE MAKER / CKM100 SERIES

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

ESPAÑOL

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Voltios, 60 Hertzios
1300 Vatios

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA coloque elementos no destinados a ser cocinados en el aparato.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
11. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque superficies calientes.
3. NO use en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otro líquido.
5. NO opere el aparato con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione incorrectamente o si se cae o está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, o a un taller para su ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no hayan sido provistos con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
7. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
8. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue el toma corriente de la pared, los cables de extensión o los dispositivos centrales de enchufes, ya que esto puede resultar en riesgo de incendio o descarga eléctrica.
10. Este aparato no debe usarse para fines diferentes a los indicados en las instrucciones que acompañan este aparato.
11. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.

12. Desenchufe del toma corriente cuando no está en uso y antes de retirar partes para su limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.

13. Se incluye un cable de alimentación de energía más corto o extraíble para reducir el riesgo resultante de quedar atrapado o tropezarse con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue de los extremos de la mesa ni toque superficies calientes.

14. Siempre enchufe el cable en un toma corriente antes de usarlo. no hay interruptor para encender/apagar. Para apagar, desenchufe de la pared. Deje enfriar la unidad antes de guardar.

15. Existen cables de alimentación o cables de extensión más largos y pueden usarse con cuidado. Excepción: No se recomienda un cable de extensión o cable extraíble más largo para usar con este aparato.

16. Si usa un cable de alimentación extraíble largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica indicada del cable o del cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato; 2) Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe disponerse de tal forma que no cuelgue de la mesa de trabajo ni de la mesa de tal forma que pueda ser arrastrado por los niños o pueda ser enganchado sin intención.

17. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.

18. Se debe usar precaución extrema al mover el aparato con comida caliente.

19. No intente realizar tareas de servicio en el aparato, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo da tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.

20. Los pretzels estarán muy calientes. Utilice un utensilio de cocina de plástico o de madera para retirarlos con cuidado.

21. Debe usar precaución extrema al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Use un mitón o una agarradera al abrir o cerrar la tapa para una mayor seguridad.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Muchas gracias por haber adquirido la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS! Ahora puede cocinar deliciosos pastelitos y otras masas de pastelería en casa sin siquiera encender el horno. ¡Es grandiosa para el momento de los bocadillos, para las fiestas o para cualquier momento! Deliciosos postres y hors d'oeuvres estarán listos en minutos. ¡Use su imaginación y diviértase!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Armado



Ubicación del Cable

El cable se enrosca alrededor de la base de la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS. Por favor, diríjase a la sección **Precauciones Importantes** para observar las instrucciones sobre el cable y el enchufe.



ESPAÑOL

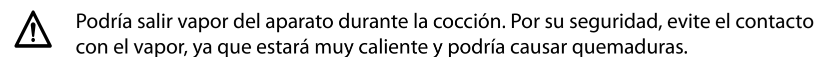
CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizarla por primera vez, limpie todas las superficies con un paño húmedo y luego seque.
2. Encuentre una superficie seca, apropiada y estable cerca de un tomacorriente eléctrico.
3. Deberá recubrir levemente la Superficie de Cocción Antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Puede aplicarse con una toallita de papel o con aceite en aerosol. El aceite ayudará a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción. Esto deberá realizarse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.

   NOTA: También podrá colocar pirotines con masa en los hoyos de superficie de cocción.
4. Precaliente el aparato cerrando la Tapa y enchufándolo al tomacorriente eléctrico.
5. Cuando se encienda, aparecerá la Luz Roja de Encendido. La Luz Verde se mantendrá apagada mientras el dispositivo precalienta.
6. El aparato deberá precalentar durante un mínimo de 3 minutos. La Luz Verde se encenderá cuando el aparato está listo para cocinar.



7. Mientras precalienta el aparato, podría ir preparando los ingredientes de sus mini pastelitos.
8. Levante la Tapa utilizando una manopla de horno o agarrador de objetos calientes, para evitar quemaduras accidentales.
9. Rellene con mezcla cada uno de los siete huecos para bollos de masa en la Superficie de Cocción Antiadherente.
10. Cierre la Tapa utilizando un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno. Asegúrese de que la Tapa esté trabada.


Podría salir vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que estará muy caliente y podría causar quemaduras.

11. El tiempo de cocción variará entre 5 y 7 minutos, dependiendo del tipo de masa que se cocina y el gusto personal.
12. Una vez que hayan terminado de cocinarse los bollos de masa, levante la Tapa con un agarrador de objetos calientes o manopla para horno. Extraiga los bollos de masa de la Superficie de Cocción Antiadherente con una cuchara de Madera o de plástico. NO utilice utensilios metálicos, ya que pueden rallar o dañar la Superficie de Cocción Antiadherente.
13. Si cocina más de una tanda de bollos de masa, luego de extraer la primera tanda, baje la Tapa para mantener el calor hasta que la siguiente tanda esté lista para ser cocinada.
14. Apenas termine de cocinar, desenchufe el aparato y deje enfriar.
15. Una vez que el aparato esté frío, siga las instrucciones de la sección Limpieza y Mantenimiento para limpiar su MINI FÁBRICA DE PASTELITOS**.**

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

Durante el primer uso, puede observar un leve humo u olor; esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos. El humo y el olor son causados por los residuos que se queman de las placas anti adherentes de cocción y el elemento de calor. Deje precalentar el aparato hasta que no haya más humo ni olor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su MINI FÁBRICA DE PASTELITOS siguiendo las siguientes instrucciones y precauciones simples. La limpieza toma muy poco tiempo.

- Desconecte del toma corriente desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato se enfríe antes de limpiar.
- Limpie la parte superior e inferior de la Superficie de Cocción Antiadherente con un paño húmedo, no abrasivo y luego seque.
- Limpie el exterior con un paño húmedo, no abrasivo y luego seque.

¡Es así de simple!

RECETAS

¡Con la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS usted puede crear deliciosos pastelitos en miniatura y madalenas en una cuestión de minutos!

Incluso puede utilizar mezclas pre-empaquetadas para crear delicias como por ejemplo:

- Pastelitos
- Tortas
- Madalenas
- Brownies
- Pan de maíz

Simplemente siga las instrucciones de la caja, rellene las secciones individuales de la plancha inferior, cierre la tapa y deje cocinar durante 5 a 7 minutos. Pronto obtendrá deliciosos aperitivos y postres listos para servir.

Pruebe cubrir sus delicias con glaseado y espolvoree con nueces, coco rallado, dulces o pepitos de chocolate.

¡Sea creativo y DISFRUTE su MINI FÁBRICA DE PASTELITOS!

ESPAÑOL

PASTELITOS DE CHOCOLATE

- 2/3 Taza de Harina Común Tamizada
- ¼ Taza y 2 Cucharadas de Polvo de Cacao Amargo
- 1/8 Cucharadita de Bicarbonato de Sodio
- 1 Cucharadita de Polvo de Hornear
- ¾ Taza de Azúcar Blanca Granulada
- 1/8 Cucharadita de Sal
- 1 Huevo
- 1 Cucharada y 1½ Cucharaditas de Manteca Derretida
- ¼ Cucharadita de Esencia de Vainilla
- ¼ Taza de Leche

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En un bol grande, mezcle la harina, el cacao, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, el azúcar y la sal. Deje a un lado.

En un bol separado, bata el huevo y la manteca derretida, luego mezcle con la vainilla.

Agregue la mezcla de harina a la mezcla húmeda alternando con la leche. Bata bien.

Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.

Una vez que se hayan enfriado los pastelitos, también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.

¡Use su imaginación y diviértase!

PASTELITOS DE VAINILLA

- ¾ Taza de Harina
- ¼ Taza y 2 Cucharadas de Azúcar
- ¼ Cucharadita de Nuez Moscada
- ½ Cucharadita de Polvo de Hornear
- ¼ Taza de Crema de Leche
- 1 Huevo
- ½ Cucharadita de Esencia de Vainilla

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

Mezcle los ingredientes secos.

Mezcle la crema, el huevo y la vainilla. Bata con un tenedor.

Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que tomen un color marrón dorado suave.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.

Una vez que se hayan enfriado los pastelitos, también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.

¡Use su imaginación y diviértase!

PASTELITOS DE TORTA DE TERCIOPELO ROJO

- ¼ Taza de Manteca
- ¾ Taza de Azúcar Blanca Granulada
- 1 Huevo
- ½ Taza de Crema de Leche
- 1 Cucharadita de Colorante Rojo
- ½ Cucharadita de Esencia de Vainilla
- ¾ Cucharadita de Polvo de Hornear
- 1½ Cucharaditas de Vinagre Blanco Destilado
- 1 Taza de Harina Común
- 2 Cucharadas y 2 Cucharaditas de Polvo de Cacao Amargo
- ½ Cucharadita de Sal

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En un bol grande, bata la manteca y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que quede liviana y esponjosa.

Mezcle con el huevo, la crema de leche, el colorante rojo y la vainilla.

Mezcle con el bicarbonato de sodio y el vinagre.

Combine la harina, el polvo de cacao y la sal; mezcle en la pasta hasta que se una bien.

Vierta con cuidado la mezcla en los hoyos para la masa, dividiéndola de forma pareja.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.

Una vez que se hayan enfriado los pastelitos, también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.

¡Use su imaginación y diviértase!

PASTELITOS DE LIMÓN

- ¾ Taza y 2 Cucharaditas de Harina
- 1 Cucharadita de Bicarbonato de Sodio
- ⅛ Cucharadita de Sal
- ½ Taza y 2 Cucharaditas de Azúcar Blanca Granulada
- ¼ Taza y 1 Cucharadita de Manteca sin sal, ablandada
- 2 Huevos
- ¼ Cucharadita de Esencia de Vainilla
- 2 Cucharaditas de Cáscara de Limón
- ¼ Taza de Leche
- 2¼ Cucharaditas de Jugo de Limón Fresco

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En un bol grande, mezcle la harina, el bicarbonato de sodio y la sal.

En otro bol, bata el azúcar y la manteca con una batidora eléctrica hasta que quede liviana y esponjosa. Mezcle con los huevos, uno por vez y luego agregue la vainilla y la cáscara de limón.

Agregue la mezcla de harina a la mezcla de manteca en tres partes, alternando con la mitad de la leche y la mitad del jugo de limón cada vez que agregue harina.

Bata hasta que quede todo junto, pero no mezcle por demás.

Vierta con cuidado la mezcla en los hoyos para la masa, dividiéndola de forma pareja.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que queden de color marrón dorado suave.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.

Una vez que se hayan enfriado los pastelitos, también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos. ¡Use su imaginación y diviértase!

MADALENAS DE ARÁNDANOS

- 1 Taza de Leche
- 1 Huevo
- ⅓ Taza de Aceite Vegetal
- 2 Tazas de Harina Común, Tamizada
- ½ Taza de Azúcar Blanca Granulada
- 2 Cucharaditas de Polvo de Hornear
- ¾ Taza de Arándanos Frescos

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En un bol grande, mezcle la leche, el huevo y el aceite.

Agregue la harina, el azúcar y el polvo de hornear. Mezcle hasta unir bien. Incorpore suavemente los arándanos.

Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que queden de color marrón dorado suave.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.

También podrá pasar la parte de arriba de las madalenas por azúcar granulada o impalpable.

MADALENAS DE SALVADO

- 1 Taza de Salvado de Trigo
- ⅔ Taza de Crema de Leche
- 3 Cucharadas y 1¾ Cucharaditas de Aceite Vegetal.
- 1 Huevo
- ½ Taza de Azúcar Morena
- ¼ Cucharadita de Esencia de Vainilla
- ⅔ Taza de Harina
- ¾ Taza de Bicarbonato de Sodio
- ¾ Cucharadita de Polvo de Hornear
- ¼ Cucharadita de Sal
- ¼ Cucharadita de Canela

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En un bol grande, mezcle el salvado de trigo y la crema de leche. Deje reposar durante 10 minutos.

Bata el aceite, el huevo, el azúcar y la vainilla.

Agréguelos a la mezcla de salvado de trigo.

Tamice juntos la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la sal y la canela, en un bol separado. Luego mezcle la mezcla de harina en la mezcla de salvado de trigo hasta que queden bien unidas.

Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que queden de color marrón dorado suave.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.

MADALENAS DE ESPECIAS DE CALABAZA

- 2 Tazas de Harina
- 1⅓ Tazas de Azúcar Blanca Granulada
- 1¼ Cucharaditas de Bicarbonato de Sodio
- ¼ Cucharadita de Polvo de Hornear
- 1¼ Cucharaditas de Clavos de Olor en Polvo
- 1¼ Cucharaditas de Canela en Polvo
- 1¼ Cucharaditas de Nuez Moscada
- ¾ Cucharadita de Pimienta Inglesa
- ¾ Cucharadita de Sal
- 2 Tazas de Puré de Calabaza
- ¼ Taza y 3 Cucharaditas de Aceite Vegetal
- 2 Huevos

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En un bol grande, mezcle la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, los clavos de olor, la canela, la nuez moscada, la pimienta inglesa y la sal.

En un bol separado, bata la calabaza, el aceite vegetal y los huevos.

Mezcle la mezcla de calabaza con la mezcla de harina hasta que quede pareja.

Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que tome un color marrón dorado suave.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.

MADALENAS DE PAN DE MAÍZ

- ¾ Taza y 2 Cucharadas de pan de maíz
- ¼ Taza y 2 Cucharadas de Harina Común Tamizada
- 2 Cucharaditas de Polvo de Hornear
- ⅛ Cucharadita de Bicarbonato de Sodio
- ½ Cucharadita de Sal
- 2 Cucharadas de Azúcar Blanca Granulada
- 1 Taza de Crema de Leche
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de Aceite Vegetal

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En un bol grande, mezcle el pan de maíz, la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y el azúcar.

En un bol separado, combine la crema de leche, el huevo y el aceite vegetal; bata bien.

Vierta la mezcla de crema de leche en la mezcla de harina y mezcle hasta que queden unidos.

Vierta la mezcla con cuidado en los hoyos para la masa.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que tome un color marrón dorado suave.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.

BOCADITOS DE BROWNIE

- ½ Taza de Manteca
- 4 Onzas (110 gramos) de Cuadraditos de Chocolate Amargo
- 1 ½ Tazas de Azúcar
- 1 Cucharadita de Vainilla
- 3 Huevos
- 1 Taza de Harina Común Tamizada

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En una olla mediana, caliente la manteca y el chocolate a fuego lento. Mezcle ocasionalmente hasta que se derrita y quede parejo.

Retire la olla del fuego y agregue el azúcar y la vainilla.

Agregue los huevos, uno por vez, mezcle bien luego de agregar cada uno. Agregue y mezcle la harina.

Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada brownie con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.

Una vez que se hayan enfriado los brownies también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.

¡Use su imaginación y diviértase!

BOCADITOS RUBIOS

- 1½ Cucharaditas de Leche
- ¼ Taza de Manteca Derretida
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla
- ½ Taza de Azúcar Morena Empaquetada
- 1 Huevo batido
- ⅔ Taza de Harina Común Tamizada
- ¼ Cucharadita de Polvo de Hornear
- ⅛ Cucharadita de Sal

Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.

En un bol grande, combine la leche, la Manteca derretida y la vainilla hasta que se mezclen. Agregue el azúcar morena y el huevo.

Revuelva hasta que queden bien mezclados.

En un bol separado, combine la harina, el polvo de hornear y la sal.

Agregue la mezcla de harina a la mezcla de azúcar y mezcle hasta que queden bien unidos.

Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos.

Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.

Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.

Una vez que se hayan enfriados los brownies también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.

¡Use su imaginación y diviértase!

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MINI FÁBRICA DE PASTELITOS / SERIE CKM100

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.

Síganos en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web **www.nostalgiaelectrics.com** pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils :
120 Volts, 60 Hz, 1300 Watts, ETL Approved

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS PLACER dans l'appareil rien d'autre que ce qui est destiné à être cuit.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour se protéger contre le risque de secousse électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise, lorsque l'appareil fait défaut ou après qu'il aura tombé ou été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour révision ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont fournis avec l'appareil. Ils pourront causer des blessures.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
8. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
9. NE PAS surcharger les prises murales, les rallonges ou les prises multiples, ceci peut entraîner un risque d'incendie ou de secousse électrique.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.
11. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est

utilisé ou branché dans une prise de courant.

12. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.

13. Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou toucher une surface chaude.

14. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant son fonctionnement. Il n'y a pas d'interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser refroidir complètement avant de le ranger.

15. De cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. Exception : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour utilisation avec cet appareil.

16. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

17. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.

18. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.

19. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

20. Les bretzels seront très chauds. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer soigneusement.

21. Une extrême prudence doit être observée au moment de l'ouverture et de la fermeture du Couvercle sur le présent appareil. Utiliser des gants de cuisinier pour l'ouverture et la fermeture du couvercle en toute sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À PETIT GÂTEAU ! Faire cuire de délicieux petits gâteaux et autres pâtisseries à la maison sans même allumer le four. Elle est parfaite pour toutes les occasions, grandes ou petites! De délicieux desserts et petits fours en quelques minutes seulement. Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Assemblage



Emplacement du cordon

Le cordon s'enroule autour de la base de la MACHINE À PETIT GÂTEAU. Veuillez consulter la section Importantes mises en garde pour les consignes concernant le cordon et la fiche.



FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide et sec.
2. Identifier une surface de niveau sèche, appropriée, près d'une prise de courant.
3. La Surface de cuisson non adhésive devrait être légèrement recouverte d'une petite quantité d'huile végétale. L'huile végétale peut être appliquée avec une serviette en papier ou avec un vaporisateur d'huile antiadhésive. L'huile aidera à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver sa qualité antiadhésive.

   REMARQUE : Aligner également les concavités à pâtisserie avec de petits gobelets en papier.
4. Faire préchauffer l'appareil en fermant le couvercle et en le branchant dans une prise de courant.
5. Lorsque l'appareil sera en marche, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. La DEL Verte prêt s'éteint lorsque l'appareil préchauffe.
6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de 3 minutes. La DEL Verte prêt s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.



7. Pendant que l'appareil préchauffe, préparer les ingrédients pour les petits gâteaux.
8. Soulever le couvercle en utilisant des gants de cuisinier ou une manique pour éviter les brûlures.
9. Remplir chacune des concavités de la Surface de cuisson non adhésive avec le mélange.
10. Fermer le couvercle en utilisant une manique ou des gants de cuisinier. S'assurer que le Couvercle est verrouillé.



De la vapeur pourra s'échapper de l'appareil pendant la cuisson. Pour plus de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut causer des brûlures.

11. Le temps de cuisson variera entre 5 et 7 minutes, en fonction du type de pâtisserie à cuire et de son goût personnel.
12. Une fois la cuisson des pâtisseries terminée, soulever le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Les retirer de la Surface de cuisson non adhésive avec une cuillère en bois ou en plastique. NE PAS utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourront égratigner et endommager la Surface de cuisson antiadhésive.
13. Pour plus d'une fournée de petits gâteaux à la fois, après avoir retiré la première fournée, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la fournée suivante.
14. Dès la cuisson terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
15. Une fois l'appareil refroidi, suivre les consignes décrites à la section Nettoyage et entretien pour nettoyer la MACHINE À PETIT GÂTEAU**.**

CONSEILS PRATIQUES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Fumée

Durant la première utilisation, vous pourrez noter une légère fumée ou odeur; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils électriques. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson non adhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur ne disparaissent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez prendre soin de votre MACHINE À PETIT GÂTEAU en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage se fait en claquant les doigts.

- Débrancher de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil est froid avant de le nettoyer.
- Nettoyer les Surfaces de cuisson supérieure et inférieure avec un chiffon non abrasif humide, puis assécher.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon non abrasif humide, puis assécher.

Rien n'est plus simple !

RECETTES

La MACHINE À PETIT GÂTEAU permet de créer de délicieux petits gâteaux et muffins en quelques minutes seulement !

Utiliser même les mélanges préemballés pour créer des friandises comme :

- les petits gâteaux
- les gâteaux
- les muffins
- les carrés au chocolat
- le pain de maïs

Suivre simplement le mode d'emploi sur l'emballage, remplir les sections individuelles dans la plaque inférieure, fermer le couvercle, puis laisser cuire de 5 à 7 minutes environ. Bientôt, de délicieux desserts et collations seront prêts à servir.

Garnir les friandises avec un glaçage, puis ajouter des brisures, des noix, de la noix de coco râpée, des bonbons ou des grains de chocolat.

Laisser aller sa créativité et PROFITER DE LA MACHINE À PETIT GÂTEAU !

PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT

- 160 g (⅔ tasse) de farine non blanchie tout-usage
- 60 g (¼ tasse) et 2 c. à table de cacao en poudre non sucré
- ⅛ à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de levure chimique
- 180 g (¾ tasse) de sucre cristallisé blanc
- ⅛ c. à café de sel
- 1 œuf
- 1 c. à table et 1 ½ c. à café de beurre, fondu
- ¼ c. à café d'extrait de vanille
- 6 cl (¼ tasse) de lait

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, le cacao, le bicarbonate

de soude, la levure chimique, le sucre et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, battre ensemble les œufs et le beurre fondu, puis incorporer la vanille.

Ajouter le mélange de farine au mélange humide en alternance avec le lait. Bien battre.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.

Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PETITS GÂTEAUX À LA VANILLE

- 180 g (¾ tasse) de farine
- 60 g (¼ tasse) et 2 c. à table de sucre
- ¼ c. à café de muscade
- ½ c. à café de levure chimique
- 6 cl (¼ tasse) de babeurre
- 1 œuf
- ½ c. à café d'extrait de vanille

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Mélanger les ingrédients.

Incorporer le babeurre, l'œuf et la vanille Battre à la fourchette.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PETITS GÂTEAUX ROUGE VELOURS

- 60 g (¼ tasse) de beurre
- 180 g (¾ tasse) de sucre cristallisé blanc
- 1 œuf
- 12 cl (½ tasse) de babeurre
- 1 c. à café de colorant alimentaire rouge
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ¾ c. à café de bicarbonate de soude
- 1 ½ c. à café de vinaigre blanc distillé
- 240 g (1 tasse) de farine tout-usage
- 2 c. à table et 2 c. à café de cacao en poudre non sucré
- ½ c. à café de sel

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre au mixeur jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.

Ajouter l'œuf, le colorant alimentaire rouge et la vanille.

Incorporer le bicarbonate de soude et le vinaigre.

Mélanger la farine, le cacao en poudre et le sel; incorporer dans la pâte jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Verser délicatement la pâte dans les concavités à pâtisserie, en la distribuant uniformément.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PETITS GÂTEAUX AU CITRON

- 180 g (¾ tasse) et 2 c. à café de farine
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- ⅛ c. à café de sel
- 120 g (½ tasse) et 2 c. à café de sucre cristallisé blanc
- 60 g (¼ tasse) et 1 c. à café de beurre non salé, ramolli
- 2 œufs
- ¼ c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à café de zeste de citron
- 6 cl (¼ tasse) de lait
- 2 ¼ c. à café de jus de citron frais

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre bol, battre le sucre et le beurre au mixeur jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse. Incorporer les œufs un à la fois, puis ajouter la vanille et le zeste de citron.

Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre en trois parties, en alternance avec la moitié du lait et la moitié du jus de citron, après chaque ajout de farine.

Battre jusqu'à obtenir consistance homogène, mais ne pas trop mélanger.

Verser délicatement la pâte dans les concavités à pâtisserie, en la distribuant uniformément.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix. Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

MUFFINS AUX BLEUETS

- 24 cl (1 tasse) de lait
- 1 œuf
- 8 cl (⅓ tasse) d'huile végétale
- 480 g (2 tasses) de farine non blanchie tout-usage
- 120 g (½ tasse) de sucre cristallisé blanc
- 2 c. à café de levure chimique
- 180 g (¾ tasse) de bleuet frais

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, mélanger le lait, l'œuf et l'huile.

Ajouter la farine, le sucre et la levure chimique. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Plier les bleuets dans le mélange.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

Choisir également de rouler le dessus dans le sucre cristallisé ou en poudre.

MUFFINS AU SON

- 240 g (1 tasse) de son de blé
- 16 cl (2/3 tasse) de babeurre
- 3 c. à table et 1 ¾ c. à café d'huile végétale
- 1 œuf
- 120 g (½ tasse) de cassonade
- ¼ c. à café d'extrait de vanille
- 160 g (2/3 tasse) de farine
- ¾ c. à café de bicarbonate de soude
- ¾ c. à café de levure chimique
- ¼ c. à café de sel
- ¼ c. à café de cannelle

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, mélanger le son de blé et le babeurre. Laisser reposer pendant 10 minutes.

Battre ensemble l'huile, l'œuf, le sucre et la vanille.

Ajouter au mélange de son de blé.

Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique, le sel et la cannelle dans un autre bol. Puis, incorporer le mélange de farine au mélange de son de blé jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

MUFFINS À LA CITROUILLE ET AUX ÉPICES

- 480 g (2 tasses) de farine
- 320 g (1 1/3 tasse) de sucre cristallisé blanc
- 1 ¼ c. à café de bicarbonate de soude
- ¼ c. à café de levure chimique
- 1 ¼ c. à café de clou de girofle en poudre
- 1 ¼ c. à café de cannelle en poudre
- 1 ¼ c. à café de muscade
- ¾ c. à café de piment de la Jamaïque
- ¾ c. à café de sel
- 480 g (2 tasses) de purée de citrouille
- 6 cl (¼ tasse) et 3 c. à table d'huile végétale
- 2 œufs

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la levure chimique, le clou de girofle, la cannelle, la muscade, le piment de la Jamaïque et le sel.

Dans un autre bol, battre ensemble la purée de citrouille, l'huile végétale et les œufs.

Incorporer le mélange de citrouille dans le mélange de farine jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

MUFFINS À LA SEMOULE DE MAÏS

- 180 g (¾ tasse) et 2 c. à table de semoule de maïs
- 60 g (¼ tasse) et 2 c. à table de farine non blanchie tout-usage
- 2 c. à café de levure chimique
- ⅛ c. à café de bicarbonate de soude
- ½ c. à café de sel
- 2 c. à table de sucre cristallisé blanc
- 6 cl (¼ tasse) de babeurre
- 1 œuf
- 2 c. à table d'huile végétale

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, mélanger ensemble la semoule de maïs, la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre.

Dans un autre bol, mélanger le babeurre, l'œuf et l'huile végétale; bien battre.

Verser le mélange de babeurre dans le mélange de farine, puis remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

BOUCHÉES DE CARRÉ AU CHOCOLAT

- 120 g (½ tasse) de beurre
- 113 g (4 oz) de carré de chocolat non sucré
- 360 g (1 ½ tasse) de sucre
- 1 c. à café de vanille
- 3 œufs
- 240 g (1 tasse) de farine non blanchie tout-usage

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer le beurre et le chocolat à feu doux. Remuer occasionnellement jusqu'à obtenir un mélange fondu et lisse.

Retirer du feu, puis incorporer le sucre et la vanille.

Ajouter les œufs, un à la fois, en remuant bien après chaque ajout. Incorporer la farine.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bouchée avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.

Une fois les bouchées refroidies, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir!

BOUCHÉES BLONDES

- 1 ½ c. à café de lait
- 6 cl (¼ tasse) de beure fondu
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 120 g (½ tasse) de cassonade tassée
- 1 œuf, battu
- 160 g (⅔ tasse) de farine non blanchie tout-usage
- ¼ c. à café de levure chimique
- ⅛ c. à café de sel

Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, mélanger le lait, le beurre fondu et la vanille jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la cassonade et l'œuf.

Incorporer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la levure chimique et le sel.

Ajouter le mélange de farine au mélange de sucre, puis remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bouchée avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.

Une fois les bouchées refroidies, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MACHINE À PETIT GÂTEAU / SÉRIE CKM100

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone: (920) 347-9122
Site Internet: www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.